47e Année. — N° 9. 2 Mars 1930

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Taille des vignes ayant souffert des gelées d'hiver

Comme nous l'avons déjà écrit, les gelées d'hiver ont causé des dommages très importants aux vignobles qu'elles ont atteints. En Allemagne, d'après certains, il y aura plus de dix mille hectares de détruits et d'après d'autres près de trente mille. C'est quelque chose. En France, les vignobles de l'Alsace ont particulièrement souffert. Et ici, comme en beaucoup d'endroits, c'est le pied qui a été le plus endommagé, les sarments de l'année étant plus ou moins intacts. Cela résulte nettement d'un intéressant rapport de M. Sick, préparateur à la station agronomique de Colmar, publié dans le *Journal Agricole d'Alsace-Lorraine* et dont nous allons extraire quelques passages.

« Ainsi qu'on devait s'y attendre, écrit il, les graves froids persistants de l'hiver dernier ont fait beaucoup de dégâts à nos vignes. Cependant les dommages se sont fait moins sentir sur le bois que sur la partie souterraine du cep, dont l'appareil radiculaire a été partiellement ou totalement détruit. Dans le cas où seul le vieux bois a été atteint, le dommage causé est moins grand par suite de la formation consécutive de jeune bois qui donnera dans un temps assez court un nouveau cep vigoureux. Par contre, les ceps endommagés dans leur partie souterraine sont appelés à périr plus ou moins rapidement. Le territoire de Colmar fut le plus éprouvé et notamment la partie de

la Hardt au sol sableux, graveleux et perméable, où les vieilles vignes, à l'exception des hybrides Obertin, ainsi que les jeunes vignes non greffées de 6 à 8 ans ont tellement souffert, qu'il ne restera aux viticulteurs d'autre ressource que celle de replanter. »

Comme il était à prévoir tous les porte-greffes n'ont pas été également endommagés. Francs de pied, ils résistent bien pour la plupart, plus en tout cas que la vigne française, greffée ou non.

Mais greffés en Goldriesling ou en Gewurtz Traminer, ils ont résisté inégalement. Ont bien tenu les vignes greffées sur 3309 et 101-14 ; viennent ensuite le Riparia-Berlandieri 34 E. M., dont l'apparence extérieure est plus Riparia que Berlandieri ; Barr. 593 ; 31 R. Ont beaucoup plus souffert : 1202, 93-5, Baco 1, Laquenaxy 44, qui sont des hybrides, les premiers de Rupestris-Vinifera ; les seconds de Riparia-Vinifera ; Teleki 9, Kober 5-b, 420 A hybrides de Riparia-Berlandieri 110 R. 57 R, 99 R. de Richter, hybrides de Rupestris-Berlandieri.

Dans les terres lourdes, dégâts également importants sur les racines, notamment avec 1202, Aramon Ganzin n° 1, 93-5 greffés en Chasselas. Dégâts aussi, mais moins importants, sur 420 A, 41 B, 161-49 ; tandis que Teleki 8 restait normal.

A Gueberschwihr en sols de lehm calcaires, M. Sick cite des Sylvaner de 10 ans sur Ganzin 1, complètement détruits par le froid, à côté de lignes de ceps sur 3309 et 101-14 sans dommages.

A Turckheim, Bouquet sur 3309 est beau et languissant sur 1202. Dans un terrain de lehm à 25 o/o de calcaire, 93-5 est très endommagé, où 161-49 reste indemne. Ailleurs, dans un champ d'essais, tous les hybrides de Berlandieri ont résisté ; L. 44 et 1616 ont souffert à cause de la chlorose dont ils ont été atteints.

A Gertwiller, les vignes non greffées sont gelées presque totalement. Les vignes greffées sur 101-14, 1616, 3309 ont bien tenu, mais sur Ganzin n° 1. L 44, 3306, 420 A, 157-11, elles ont péri.

Dans le territoire de Rosheim, on enregistre des troubles de végétation sur L. 44 et 41 B ; 34 E.M. par contre, est intact.

Nous avons tenu à citer la plupart des exemples de résistance ou d'affaiblissement mentionnés par M. Silk, parce qu'ils nous ont paru aboutir à une loi générale qui est celle-ci :

Les vignes américaines pures telles que Riparia, Rupestris et leurs hybrides 3.309, 101-14 se sont montrés très résistants aux froids intenses de l'hiver dernier, et non seulement leurs racines et le pied, mais encore les sarments des greffes qu'elles portent. La résistance du sujet de ces greffes est bien connu ; le mal s'arrête très souvent très nettement à la ligne de soudure : au-dessus, tout est détruit ; au-dessous tout est sain.

Les hydrides de Riparia avec Berlandieri, 420, 161-49, 34 E. M., etc., sont un peu moins résistants. Cela tient sans doute à ce que Berlandieri espèce tardive, restant longtemps à l'arrière-saison à l'état de vie active, est moins résistante que Riparia ou Rupestris, et communique sa sensibilité au froid à ses descendants. Peut-être dans les régions chaudes du Texas, où elle croît à l'état spontané et où sans doute elle aoûte complètement ses bois, cette espèce est-elle aussi résistante que Riparia ou Rupestris chez nous; mais ici il n'en est rien et cette sensibilité nous la retrouvons dans ses hybrides avec V. Rupestris.

V. Vinifera n'est pas résistante au fortes gelées d'hiver. Franche de pied ou greffée, c'est elle qui écope le plus. La résistance de ses hybrides avec Riparia : Laquenaxy, Baco 1, etc..., doit en être diminuée ; de même celle de ses hybrides avec V. Berlandieri : 41-B. De même aussi avec Rupestris : 1202, 93-5, Ganzin n° 1, etc... comme on l'a vu.

Pour ces derniers, il faut tenir compte d'une circonstance favorisante : leur vigueur, qui les maintient longtemps à l'état de vie active à l'arrière-saison; et tout, je l'ai déjà dit, tout ce qui retarde l'aoûtement, rend les organes plus dommageables par les froids. On peut s'en rendre compte même sur un seul pied ou un seul sarment. Tiges et sarments ne sont généralement pas cylindriques, mais aplatis plus ou moins. Les deux côtés qui portent les yeux sont plats, les deux autres bombés : c'est que ces derniers ont eu une croissance plus active et plus prolongée que les autres ; et ce sont eux qui, cette année, ont le plus souffert des gelées.

En résumé, où les gelées d'hiver sont très à craindre, régions froides et bas-fonds humides, employer de préférence les espèces pures : Riparia (Rupestris moins que Riparia) et leurs hybrides, soit entre elles, soit avec Berlandieri, pour que la végétation s'arrête et s'aoûte de bonne heure.

C'est maintenant, non pas à la taille, mais après le déchaussage, qu'on va pouvoir se rendre compte des dommages causés aux vignes pour les gelées. Et il ne suffit pas pour cela d'examiner les sarments de l'année, ils peuvent être sains et bien verts, mais le pied des souches, qui pourra présenter soit des tumeurs ou broussins, soit des plaies plus ou moins larges de l'écorce. Si la partie aérienne, la tête, est morte, que faire ? C'est la question que nous pose un de nos lecteurs.

« Au moment d'effectuer la taille d'une vigne qui a particulièrement souffert des rigueurs de l'hiver dernier, je me permets de recourir à nouveau à votre obligeance.

Il s'agit d'un plantier qui va prendre sa quatrième feuille et qui, à la dernière taille (avril 1929), avait été conduit en prévision de la taille Guyot. La fourche constituée par deux coursons à deux yeux avait été formée à 35 cm. environ au-dessus du sol. Au cours de la taille, les atteintes du froid étant plus ou moins caractérisées selon les cépages, j'ai évité de supprimer les jeunes pousses qui avaient pris naissance au-dessus de la soudure.

Il en est résulté, sur la plupart des plants, que seules les jeunes pousses de la base se sont développées ; sur d'autres, les yeux des coursons ne se sont développés que très imparfaitement et son restés chétifs. Seules les greffes de Cinsaut et de Morastel-Bouschet ont montré un végétation normale. Ugni blanc et Alicante Bouschet ont été les plus atteints.

Mon intention est de décimer le cep au-dessus des repousses de la base et de le reconstituer en conservant l'uné de celles-cl. Mais quel va être l'avenir de ces plants portant chacun une cicatrice ? N'y a-t-il pas lieu de craindre un dépérissement prématuré?

Voudriez-vous être assez bon pour me dire soit directement, soit par la voie du journal ce que vous pensez de mon projet et s'il existe un traitement susceptible de prévenir ou d'atténuer les nécroses résultant des plaies de taille ?

A la réflexion, je me rends compte que le modèle ci-joint sera très vraisemblablement insuffisant. Je vous envoie donc par colis postal une souche qui vous éclairera aussi exactement que possible sur l'état de la généralité des sujets. »

J. d'Herbès (B.-Alpes).

Les souches envoyées ont, en effet, repoussé du pied, sur le greffon, un peu au-dessus de la ligne de soudure. Les nouveaux sarments sont très forts, vigoureux, mais comme tous ceux qui naissent sur le vieux bois, ils sont mal attachés, quelques-uns même en partie décollés. Reformer la souche sur une seule tige, c'est s'exposer à avoir des jeunes pousses très vigoureuses et par suite d'un décollement facile par les vents. Il convient de réduire la vigueur de la première végétation en laissant, en plus de la nouvelle tige, quelques coursons, qui, du reste, pourront assurer une certaine production.

Quant aux plaies ou cicatrices, elles seront sans importance si les souches poussent vigoureusement.

Encore la surproduction

On nous écrit :

« Je vous envoie 3 jeunes souches de Grand Noir sur 3309, afin que vous les fassiez examiner ; je les ai arrachées dans une vigne de 5 ans, plantée greffée. La récolte 1928 a été très belle pour des pieds aussi jeunes. Les sarments étaient cependant vigoureux, la taille a été toujours assez réduite pour éviter si possible l'épuisement. Au printemps 1929, la végétation a été assez irrégulière. Belle sur la plupart des souches, très réduite sur d'autres (10 à 15 p. 100 environ). Il en a été de même pour la récolte 1929.

Vous pouvez constater d'après les échantillons que je vous envoie :

1° Certains pieds sont entièrement morts (porte-greffes compris ;

2° D'autres ont fait des pousses de 5 à 6 centimètres et ne sont pas mortes;

3° D'autres enfin ont fait des pousses de 40 à 50 centimètres, mais n'ont plus de vigueur.

Je me suis abstenu de vous envoyer un pied sain et vigoureux, il y en a encore 85 à 90 p. 100.

J'ai cru qu'il s'agissait de pourridié, la vigne vieille arrachée auparavant en était atteinte ; je ne vois pourtant pas sur celle-ci de trace des cryptogames blancs sur l'écorce des racines.

L.

Les souches envoyées sont bien telles que les décrit notre correspondant. Quelques-unes sont mortes qui avaient de très beaux bois l'année précédente. Le pourridié, quand il s'attaque à de jeunes vignes, peut bien les détruire en moins d'un an.

Mais ici pas de pourridié ! Mais seulement un affaiblissement évidemment excessif dû à la surproduction. Le Grand Noir y est particuliàrement sujet, j'ai déjà dit pourquoi.

Il faut donc tailler relativement court les jeunes greffes de Grand Noir et dans les fumures qu'on leur appliqua, faire dominer la potasse.

Le Noah porte-greffe

La mévente pèse aussi sur les vins d'hybrides, ou du moins tout particulièrement sur certains d'entre eux ; et on nous demande si Noah et Othello peuvent être utilisés comme porte-greffe.

« J'ai l'honneur de vous prier, nous écrit-on, de bien vouloir me dire s'il serait pratique de greffer des variétés de vignes françaises, suivantes, sur des ceps de Noah très vigoureux et très fertiles, plantés depuis une vingtaine d'années dans un sol silico-argileux, caillouteux, sous-sol sablonneux, profond et frais ; même question pour des ceps d'Othello.

Enfin pourrait-on utiliser également pour la greffe sur table, des sarments de Noah et d'Othello pour porte-greffes des vignes françaises ci-dessus ?

Cette opération ainsi que le greffage en place, m'éviteraient les frais et perte de temps d'arrachage et l'achat de porte-greffes spéciaux, et de plus m'occasionnerait du retard dans la production.

Cet état de chose est la conséquence de la mévente des vins d'hybrides comme vous le savez ».

B. (Charente-Inférieure).

Pour qu'Othello ait résisté au phylloxera jusqu'ici, le terrain où il est planté doit être ou sablonnenx ou submersible naturellement ; et s'il est très peu atteint par l'insecte, on peut évidemment l'employer comme sujet. Tout de même, il est imprudent de l'utiliser ainsi car il est si peu résistant.

Je n'en dirai pas autant du Noah qui a, lui, une résistance assez élevée ; et qui est chaque année employé à cette fin, son vin n'étant plus recherché.

On peut donc employer les vieux pieds de Noah pour le greffage en place.

Mais ces deux cépages ne doivent pas être utilisés pour le greffage sur table ; on a beaucoup mieux sous tous rapports.

L. Ravaz.

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE DES PORTE-GREFFES [1]

Résultats des Essais sur porte-greffes au Champ d'Expériences de Marville (Charente)

L'étude des porte-greffes — si souvent abordée par les spécialistes de la Viticulture — a permis, après maints déboires, la reconstitution des vignobles dans la plupart des régions où ils existaient avant la crise phylloxérique.

Mais, si le résultat pratique est atteint, il nous semble que — au moins dans certains cas observés en Charente — ce résultat n'est qu'approximatif, autrement dit qu'il y aura encore beaucoup à faire dans cette voie pour arriver au choix «du meilleur» sujet pour chaque cas particulier.

D'autre part, du fait du résultat pratique obtenu, le nombre des Champs d'Expériences ne s'est pas accru et il semble même avoir diminué. Cet état de choses est d'autant plus regrettable qu'il nous paraît que l'étude des porte-greffes doit actuellement être basée sur des «chiffres». Les données générales sont connues grâce aux travaux des Viala, Couderc, Millardet, P. Gervais, Foëx, N. Garcia de los Salmones, du regretté Albert Verneuil pour les Charentes, etc. — nous nous excusons d'une liste aussi courte — sans oublier notre cher Maître, M. Louis Ravaz, dont nous ne faisons ici que suivre la méthode. Il faudrait maintenant préciser ces données générales et, de plus en plus, comme cela a déjà été fait de nombreuses fois, appuyer les observations sur des pesées de vendange et de bois de taille qui, respectivement, concrétisent au moins la production et la vigueur des variétés à l'essai.

En effet, l'étude «à vue de nez» des porte-greffes cultivés en pieds mères ou greffés, si elle a permis d'orienter les recherches, de définir les caractères généraux de telle famille de sujets et d'obtenir de précieux renseignements, ne permet que difficilement de bien différencier entre eux et au point de vue de leurs aptitudes deux porte-greffes d'une valeur sensiblement voisine. Elle constitue pour nous le complément de la méthode d'expérimentation employant la bascule. Celle-ci utilisée sur un nombre de pieds assez

---

(1) Présentée au Deuxième Congrès International de la Vigne et du Vin à Barcelone en Octobre 1929.

grand et placés dans les mêmes conditions de milieu, sur un temps assez long et particulièrement sur des vignes âgées donne au centraire des précisions parfois suggestives.

Enfin, si l'étude des porte-greffes cultivés en pieds-mères fournit aussi des indications indispensables, elle peut ne pas procurer les mêmes résultats que l'étude du sujet greffé. Cela a dû se voir certainement et nous citerons pour illustrer le cas, celui des 420 qui, dans les sols calcaires de la Charente, sont très verts francs de pied et chlorosent, consciencieusement parfois, quand ils sont greffés. L'étude de la variété greffée — et greffée avec les greffons de la région où elle est étudiée — paraît donc particulièrement intéressante.

Aussi est-ce dans cet esprit que nous avons entrepris depuis 1923 les essais sur les carrés de porte-greffes du champ d'expériences de Marville.

*
* *

L'étude qui va suivre n'a pas la prétention de s'appliquer à toute les régions viticoles. Ce serait même, à notre sens, une erreur possible que de vouloir le faire, car il est une question de «milieu» dont on ne peut faire abstraction et, au contraire, avec laquelle il faut compter de très près tant son influence est grande et connue. Aussi avons-nous jugé utile de spécifier plus bas les «conditions de milieu», trop heureux si les résultats qui vont suivre permettent à des régions viticoles de «milieux» différents du nôtre d'en retirer des «indications» ou de préciser quelques cas particuliers (1). Et l'on pourrait alors, les expérimentateurs de régions viticoles «à milieu très différents» ayant obtenu leurs résultats, comparer ceux-ci entre eux et arriver à distinguer tous les cas particuliers d'emploi des variétés étudiées. L'idée n'est pas neuve et nous nous empressons de dire qu'elle constitue la septième conclusion du rapport présenté par M. N. Garcia de los Salmones au Congrès International d'Agriculture de Madrid le 5 Mai 1911.

*
* *

Conditions du milieu en Charente

I° *Composition des parcelles d'expériences*

a) *Age*. — Les porte-greffes expérimentés au Champ d'Expériences de Marville ont été plantés en 1901 et 1902. Les essais portant sur les années 1923 à 1928 inclusivement, les plantes étaient donc âgées, durant cette période, de 21 ou 22 ans à 26 à 27 ans.

L'âge de 25 ans étant actuellement considéré, en Charente, comme celui où le remplacement est à effectuer, on voit donc que les essais portent à Marville sur une période particulièrement intéressante.

b) *Constitution des lots*. — Les lots sont disposés en quatre travées et comportent 100 pieds chacun dont 50 pieds greffés en Folle et 50 pieds greffés en Colombard. Des manquants existent, mais la production et le poids des bois de taille étant calculés pour chaque pied de Folle et de Colombard (ceux-ci sont comptés dans chaque parcelle), ils n'influencent pas les résultats.

---

(1) Par exemple dans le cas de sols frais sous un climat ordinairement peu pluvieux, les sols Charentais étant frais parce que le climat est pluvieux.

c) *Exposition, cru, etc.* — Le champ d'expériences de Marville est situé sur un petit coteau face au nord et sur lequel il ne gèle que très rarement (1). Il est situé à 8 kilomètres sud-est de Cognac dans la Grande Champagne, premier cru de la région de Cognac.

2° *Sol et sous-sol du champ d'expériences*

Le sol des parcelles d'essai est calcaire. Il fait partie de la craie supérieure du crétacé et appartient aux étages coniacien ou santonien.

Les analyses calcimétriques qui ont été faites dans les parcelles d'expériences donnent des teneurs en Co^3 Ca variant de 42.50 à 48.45 o/o. avec attaque rapide (calcaire nocif).

Le sol a une épaisseur moyenne de vingt centimètres (assez rarement dépassés dans les sols calcaires, crétacés ou jurassiques de nos crus) et le sous-sol est constitué par des pierres calcaires de formes variables. L'ensemble est donc éminemment perméable et à l'eau et aux racines.

3° *Pluies*

Le climat charentais est pluvieux et pour préciser, les pluies sont régulièrement rèparties sur toute l'année.

Voici d'ailleurs les hauteurs d'eau tombées annuellement depuis les essais (2).

	Millimètres
1923	761 2
1924	681 9
1925	758 8
1926	741 5
1927	873 5
1928	776 7

Nous spécifions que les pluies sont assez régulièrement réparties au cours de l'année et que les années de sécheresse comme 1928 par exemple ne se différencient pas des années normales au point de vue de la hauteur d'eau tombée, mais bien *de sa répartition* dans le cours de l'année.

Une comparaison entre 1927 : année à pluies normales (même abondantes) et 1928 : année « dite » de sécheresse, permettra de préciser les choses.

1927		1928	
Jours de pluie	Hauteur d'eau tombée	Jours de pluie	Hauteur d'eau tombée
162	873 mm. 4	160	776 mm. 7

La vue de ce premier tableau indique que 1928 a été sensiblement aussi humide que 1927. La répartition des pluies donne un résultat tout différent.

L'année 1928 comprend en effet trois périodes qui, au point de vue des pluies, font nettement ressortir la sécheresse de l'année.

1re *Période* : janvier à mai inclusivement. A été aussi pluvieuse que la période correspondante en 1927.

(1) Aucune gelée n'a atteint Marville pendant la période envisagée.

(2) Relevés de la Station Viticole de Cognac.

1927		1928	
Jours de pluie	Hauteur d'eau tombée	Jours de pluie	Hauteur d'eau tombée
—	—	—	—
71	349 mm. 3	73	358 mm. 9

2me *Période* : juin à septembre inclusivement. Témoigne de la sécheresse de 1928. Pendant cette période, il est tombé en 1928 le tiers de la quantité d'eau tombée en 1927.

1927		1928	
Jours de pluie	Hauteur d'eau tombée	Jours de pluie	Hauteur d'eau tombée
—	—	—	—
57	364 mm. 7	32	129 mm. 6

3me *Période* : octobre à décembre. C'est l'inverse. Elle est nettement plus pluvieuse en 1928 qu'en 1927.

1927		1928	
Jours de pluie	Hauteur d'eau tombée	Jours de pluie	Hauteur d'eau tombée
—	—	—	—
34	159 mm. 4	55	288 mm. 2

Malheureusement les vendanges ont lieu courant octobre et elles ont peu bénéficié de ces pluies en 1928 sinon qu'elles en ont été gênées.

On voit donc que quatre mois à pluies réduites dans la belle saison provoquent *une année de sécheresse* dans notre région. Au premier abord cela peut paraître excessif, mais ce que nous avons dit de la perméabilité et du peu d'épaisseur du sol de Marville — qui, physiquement, représente la grosse majorité des sols calcaires charentais — explique le fait.

D'autre part, des sols argileux ou argilo-calcaire profonds et frais comme ceux des Borderies (3e cru de la région de Cognac) souffrent nettement moins dans une année comme 1928 et, d'une façon génèrale, on peut dire qu'une année sèche est nettement favorable à ce cru.

4° *Température*

Assez uniforme et tempérée avec des pointes de gelées et de chaleur.

Les gelées d'automne sont assez rares. Celles de printemps, atteignant le plus souvent le vignoble, assez courantes. (-5 à -15° au sol dans les cas extrêmes).

La chaleur : 37 à 38° à l'ombre peuvent être considérés comme des maximum rarement dépassés. Par année normale et le plus souvent : quelques jours à 35-36° à l'ombre constituent les plus fortes journées de l'année.

5° *Culture, fumure, taille.*

Le champ d'expériences de Marville a souffert, comme beaucoup de terres, d'une culture défectueuse pendant et après la guerre : ce qui, à notre sens, n'est pas une lacune pour l'expérimentation, au contraire. Les porte-greffes faibles ont baissé de vigueur, les vigoureux ont tenu et ceux qui ont fait montre de bon caractère ont rattrapé leur place au fur et à mesure que la culture s'est améliorée et que les fumures ont été régulières.

Ces dernières, absentes pendant la période précitée, ont été épandues à nouveau dès 1929 et ont été constituées en moyenne par :

A l'hectare :

Sulfate d'ammoniaque, au fur et à mesure des besoins de la vigne en azote à cause de la prédominance des Folles, sensibles à la pourriture grise favorisée par l'azote. Au maximum 100 kilos de sulfate d'ammoniaque par hectare et par année.
Superphosphates 16 o/o, 300 kilogrammes.
Sylvinite 18 o/o, 900 kilogrammes.

La fumure organique a fait défaut de par la difficulté de se la procurer dans les régions viticoles de la Charente.

La taille employée est la taille Guyot simple, générale dans la région.

(*à suivre*)

M. Neyrac,
Directeur de la Station Viticole de Cognac.

RÉFLEXIONS SUR LA CRISE VITICOLE

Au commencement du siècle, lors de la précédente crise viticole, nous avons essayé d'*industrialiser* la viticulture méridionale afin de pouvoir arrêter, à l'avenir, les nouvelles crises.

Après avoir étudié les modalités du Trust Bartissol que nous avons dû abandonner parce que dans ce projet nous étions sous le joug de la finance, nous avons essayé de mettre sur pied l'A. M. ou trust Palazy.

Malheureusement, nous avons échoué au port, n'ayant pas réussi le quantum nécessaire d'adhésions par suite de l'abstention de la grosse propriété qui, en général, veut être maîtresse de vendre son vin au prix qu'elle veut et quand elle le veut.

A la suite des meetings de 1907, l'on a créé la C. G. V. qui a eu pour but principal, la répression de la fraude.

Ainsi que nous l'avons prévu, il y a quelque 20 ans, la crise viticole menace à nouveau notre région.

Cela prouve que les idées émises à cette époque étaient fondées et que la Fraude n'est pas la seule des causes qui produisent les crises viticoles.

Il faut donc que les dirigeants de la C. G. V. changent leur fusil d'épaule et entrent résolument dans la voie de la coopération qui est seule capable de nous tirer d'affaire.

En émettant ce principe, je n'ai pas l'intention de blesser en quoi que ce soit les notabilités viticoles qui dirigent cette association.

Mais les événements actuels prouvent qu'elle n'a pas su mettre à profit les quelques bonnes années de vente pour mettre au point cette question de la coopération et, comme tous les viticulteurs, elle doit faire son «*mea culpa*».

Je supplie cette association de voir les choses de loin.

Toutes les mesures que nous ferons adopter par le Parlement ne seront que des palliatifs.

Nous pourrons relever les cours des vins dans une certaine mesure, mais nous ne serons pas maîtres des événements lorsqu'une nouvelle crise plus guë que celle-ci se présentera.

Il me semble que nous devrions poursuivre l'évolution d'un plan méthodique pour être forts contre l'adversité.

Ce plant peut se résumer en quelques mots : coopératives de vinification, crédit à la propriété, organisation rationnelle de la vente.

Coopératives de Vinification

Il faut créer dans chaque commune viticole une coopérative de vinification avec une ou plusieurs coopératives de distillation par canton.

Ces 4 à 500 coopératives à créer moraliseront définitivement la propriété en faisant du *bon vin*. Leurs filiales, coopératives de distillation, serviront automatiquement de soupape de sûreté pour enlever du marché des vins, les vins anormaux, les vins piqués, les vins de lies et aussi la surproduction.

Au sujet des coopératives de distillation, que l'on me permette une disgression qui nous montrera ce que l'on peut faire par la coopération.

Il y a quelques années nous vendions nos marcs à la distillerie au prix courant de 3 à 5 fr. les 100 kgs. Au début de la coopérative de distillation, « la *Catalane* », à Perpignan, un courtier vint me trouver et me dit : La maison X... vous offre 5 fr. les 100 kgs de vos marcs de raisins.

Je répondis à ce Monsieur : Dites à Monsieur X que la Catalane a donné à ses adhérents 14 fr. par 100 kgs. pour les marcs de l'an dernier. S'il les veut je ne les vendrais pas à moins de 14 fr. sinon, ils iront au fumier.

Deux jours après, j'obtenais satisfaction. Ainsi donc l'existence de cette coopérative me permit d'obtenir une plus-value de 9 fr. par 100 kilos de marc.

Depuis, « La Catalane » a fait tache d'huile et aujourd'hui, grâce à ses filiales, le commerce des marcs est prospère.

Mais notre coopérative ne s'en est pas tenue là. Avec les pépins elle a fait de l'huile, puis du savon. Enfin, ayant créé à côté d'elle un syndicat d'engrais, *l'Humoscop*, elle nous livre un engrais composé des résidus du marc et de matières premières qui à dose égale, nous coûte de 35 à 40 o/o meilleur marché que celui du commerce.

Elle a essayé d'utiliser les sarments de vignes pour faire de la pâte à papier. Ces essais n'étant pas concluants, elle va les utiliser dans la *carbonisation* (charbon de bois).

La propriété ayant planté beaucoup' d'abricotiers, cette distillerie va mettre sur pied une *pulperie* d'abricots afin de stabiliser le cours des abricots lorsqu'il y aura surproduction.

En un mot ses dirigeants s'efforceront d'industrialiser la viticulture.

Voilà des résultats tangibles de la coopération.

Nous devons donc créer ces 4 à 500 coopératives. Nous pourrons ensuite les réunir en fédération dans un organisme central l'A. M. P. association mutuelle des producteurs), organe qui sera chargé d'organiser le crédit à la propriété comme fait le commerce et organiser rationnellement la vente de ses adhérents.

Crédit à la propriété

Tous les viticulteurs connaissent comment fonctionne actuellement le crédit à la proprieté avec les caisses de crédit agricole et comment souvent ce crédit arrive trop tard pour rendre service au propriétaire par suite de la *paperasserie* qui est la plaie qui ronge la France.

Il faut absolument organiser le crédit comme celui du commerce.

A l'instar des « Banques Populaires » qui rendent tant de services aux commerçants et aux industriels l'A. M. P. créera la Banque viticole sous le contrôle de l'Etat, avec une ou plusieurs succursales par département.

Le capital d'émission sera vite trouvé.

Supposons que l'ensemble des coopératives englobe 15 millions de la production méridionale, il suffira de verser 1 fr. par hectolitre pour que le capital obtenu, régi par les lois en vigueur, puisse approcher de 40 à 50 millions.

La Banque sera alimentée par le compte courant de chaque coopérateur.

A cet effet, la coopérative vendant le vin en versera le produit au compte-courant de ses adhérents.

Avec cet organe, nous nous tirerons rapidement d'affaire.

Un cas typique va le prouver.

Un propriétaire doit payer en fin d'année, une traite de 3.000 fr. par exemple.

Il a son vin en cave. Bien souvent, il est obligé de réaliser une partie de sa récolte pour faire face à sa signature, d'où coup de fusil.

Ici, il en sera autrement.

Automatiquement, sur simple avis de la coopérative, la Banque paiera, d'où suppression d'une grande partie de la paperasse.

Les avantages que nous devons retirer de la création de la *Banque viticole* sont incalculables et je laissse le soin aux lecteurs de les apprécier.

L'A. M. P. pourra plus tard constituer une plus grande *masse de manœuvre* pour parer à tout événement.

La plus difficile à mon avis sera d'organiser rationnellement la vente de nos vins.

Voici comment je le comprends.

Organisation de la Vente

L'A. M. P. vendra soit au commerce, soit directement au consommateur en créant un nouvel organisme l'A. M. C. (coopératives de consommation). Ces coopératives seront constituées par de grands entrepôts où dans des cuves de conservation sera logé le vin expédié des coopératives.

De même que dans les villes, le boulanger porte le pain à domicile, l'A. M. C. portera par ses tracteurs directement le vin chez le débitant ou chez le consommateur.

Elle créera, au besoin, des débits dans les grands centres industriels, usines Citroën à Paris et usines Michelin à Clermont-Ferrand, car nous ne devons pas oublier que c'est l'ouvrier qui boit nos vins.

Par ailleurs, une bonne publicité (le *Progrès Agricole* a déjà expliqué ce que l'on faisait ailleurs pour augmenter la consommation), nous permettra d'activer la consommation des vins.

Conclusions

Toutes les branches de l'activité sociale s'organisent pour l'existence, c'est-à-dire pour la lutte pour la vie.

La viticulture restera-t-elle ainsi en dehors du Progrès ?

Je supplie encore une fois les membres dirigeants de la C. G. V. d'entrer dans ces vues :

Coopératives de vinification avec comme corollaire coopératives de distillation pour soupapes de sûreté, crédit à la propriété non assuré au compte-gouttes, organisation rationnelle de la vente, voilà les buts à atteindre.

Hors de là, point de salut définitif.

Vespeille (Pyr. Or.), janvier 1930.

G PIGOUCHE.

LES RÈGLES ŒNOLOGIQUES DU MOUILLAGE

Plusieurs lecteurs du « *Progrès Agricole* » nous ont demandé de publier les règles appliquées par les chimistes en vue de la caractérisation du mouillage des vins. Voici, à titre de documentation, ces diverses données connues sous le nom de « *règles œnologiques du mouillage* ».

I. Somme alcool + acide (A. Gautier)

Cette somme s'obtient en additionnant le degré d'alcool total du vin, l'acidité fixe, et le dixième de l'acidité volatile. On soustrait ensuite de ce total :

1° 0,20 par gramme de sulfate de potasse supérieur à 2 grammes ;

2° La valeur sulfurique de l'acide tartrique libre dépassant 0 gr. 5 pour les vins rouges et 1 gramme pour les vins blancs ;

3° La valeur sulfurique des acides étrangers ajoutés au vin ;

4° La proportion d'alcool provenant du vinage ou du sucrage ;

Il y a présomption de mouillage lorsque la somme s'abaisse à 12, 5, ou dans le cas d'aramons de plaine au-dessous de 11, 5.

II. Rapport Halphen

M. Halphen se base, pour établir les conclusions du mouillage, sur ce que l'acidité des vins varie en raison inverse de l'alcool et il les détermine d'après la quantité d'acidité contenue dans le vin par degré d'alcool.

Il estime qu'un vin normal contient au maximum 0,70 d'acidité volatile par litre.

$$\text{Son rapport : } R = \frac{\text{Acidité fixe} + 0,70}{\text{Degré d'alcool}}$$

Le tableau suivant où sont inscrits les rapports obtenus par M. Halphen sur des vins naturels facilite cette appréciation.

Vins ordinaires

Alcool	Extrait		Alcool	Extrait		Alcool	Extrait
—	—		—	—		—	—
6° 0	0,740	.....	9° 0	0,530	.....	12° 0	0,320
6° 5	0,705	.....	9° 5	0,475	.....	12° 5	0,275
7° 0	0,670	.....	10° 0	0,460	.....	13° 0	0,240
7° 5	0,635	.....	10° 5	0,425	.....	13° 5	0,205
8° 0	0,600	.....	11° 0	0,390	.....	14° 0	0,170
8° 5	0,565	.....	11° 5	0,355	.....	14° 5	1,135

Rapports spéciaux pour certains vins

	Degrés		Rapport
Vins de Loire-Inférieure.......	10°	.....	0,53
	9°	.....	0,65
Vins de l'Hérault.............	11°	.....	0,34
	10°	.....	0,37
	9°	.....	0,46
	8°	.....	0,55
Vins de Bordeaux.............	12°	.....	0,28
	11°	.....	0,30
	10°	.....	0,40
Vins du Beaujolais-Mâconnais.	11°	.....	0,35
	10°	.....	0,38
	9°	.....	0,56
Petits Aramons de Plaine.....	8° 5	.....	0,48
	8° 0	.....	0,52
	7° 5	.....	0.56
	7°	.....	0,62

III. — Rapport Roos

Ce rapport s'obtient en divisant la somme alcool + acidité fixe par le rapport alcool / extrait.

Pour les vins rouges, le rapport Roos est ordinairement égal ou supérieur à 3. 2, rarement au-dessous de 3.

Pour les vins blancs la limite minima est de 2, 4.

IV. Rapport Blarez

Ce rapport est fonction du titre alcoolique et de l'acidité fixe du vin. Il est représenté par un nombre maximum déduit de ces deux données

$$\frac{\text{acidité fixe}}{\text{alcool}}$$

qui varie avec l'origine du vin.

Blarez a donné a ce sujet les tableaux suivants :

Désignation	Titre alcoolique	Acidité fixe minimum	Somme acidité fixe + alcool minumum	Rapport alcool acidité fixe maximum
A Première Catégorie Vins rouges des Côtes etc.....	14° 0	2,50	16,50	5,6
	13° 0	2,60	15,60	5,0
	12° 5	2,70	15,20	4,6
	11° 5	2,80	14,40	4,3
	12° 0	2,90	14,80	3,9
	11° 0	3,00	14,00	3,66
	10° 5	3,25	13,75	3,20
	10° 0	3,50	13,50	2,86
	9° 5	3,75	13,25	2,53
	9° 0	4.00	13,00	2,25
	8° 5	4,25	12,75	2,00
	8° 0	4,50	12,50	1,77

B Deuxième Catégorie Vins rouges et blancs ordinaires de plaine Vins de Coupage	10° 5	3,10	13,60	3,38
	10° 0	3,20	13,20	3,12
	9° 5	3,40	12,90	2,70
	9° 0	3,60	12,60	2,50
	8° 5	3,80	12,30	2,23
	8° 0	4,00	12,00	2,00
	7° 5	4,30	11,80	1,74
	7° 0	4,70	11,70	1,49
	6° 5	5,00	11,50	1,30
	6° 0	5,30	11,30	1,13
	5° 5	5,55	11,05	0,99
	5° 0	5,80	10,80	0,86
C Troisième Catégorie Petits Aarmons de plaines et autres	8° 5	3,00	11,50	2,83
	8° 0	3,00	11,00	2,66
	7° 5	3,50	11,00	2,14
	7° 0	4,00	11,00	1,75
	6° 5	4,25	10,75	1,52
	6° 0	4,50	10,50	1,33
	5° 5	4,75	10,25	1,15
	5° 0	5,00	10,00	1,00

L'application des indices ci-dessus (Gautier, Halphen, Roos et Blarez) ne peuvent fournir, bien entendu, qu'une présomption ou non de mouillage, et non une certitude absolue.

N...

CARACTÉRISTIQUES DES MOUTS DE CLAIRETTE

DE LA RÉGION D'ADISSAN, PAULHAN, ASPIRAN.

Malgré les intempéries et malgré aussi la rareté de la main-d'œuvre qui ont, cette année, plus que d'habitude contrarié la cueillette du raisin, nous sommes tout de même arrivés à prélever des lots de vendange qui nous ont permis de préciser quelques caractéristiques intéressantes et utiles à connaître.

Opérations difficiles à réaliser pour le viticulteur qui dirige, lui-même, ses travaux et fait, en même temps, l'analyse des moûts récoltés ; mais, combien ces opérations sont perfectionnées au point de vue documentaire.

Nous nous sommes surtout appliqués à synthétiser en un tableau, un seul, le caractère des moûts de « Clairette » de la récolte 1929, de façon à permettre au lecteur citadin, à celui qui voit la vigne à distance, sur nos coteaux, mais qui sait en déguster la sève en son verre, de connaître la matière première utilisée et d'assister à une transformation, très simplifiée, mais très exacte, du jus de raisin en vin, en un milieu déterminé. Un vin doit avoir une origine connue, de la race. Je n'écris donc pas pour les vignerons, mes frères, qui, eux, sont à même de se documenter sur place, penchés toute l'année vers la vigne amie qui leur permet, plus ou moins, de vivre.

Nous avons été gratifiés cette année d'un hiver *particulièrement froid*, nous ne pouvons oublier un mois de février dont la température oscillait

entre 0° et —18° C, comme extrêmes, et un jour de mardi-gras avec une moyenne de —5° et une épaisse couche de neige recouvrant le verglas de la veille. Nombreuses essences arbustives ont été tuées. Parmi les ceps de Clairette je n'ai pu constater aucun dégât, pas même dans un jeune plantier de trois ans qui était resté déchaussé pendant deux mois.

A part quelques chutes de neige, pas de pluies intéressantes en hiver, ni au printemps, ni en été, *sécheresse persistante*, sans fortes chaleurs cependant. Comme conséquence naturelle, absence complète de Mildiou; un peu d'oïdium dans les bas-fonds, oh ! très peu dans notre vignoble.

Attaques d'eudémis désordonnées, selon les quartiers.

Ce parasite, qui s'offre le malin plaisir de nous dérouter dans nos recherches, a fait encore cette année l'objet d'un rapport spécial, de ma part.

Signalons enfin deux séries de pluies diluviennes, la première vers les 4 et 8 août — a été bienfaisante — la seconde est venue gêner sérieusement la cueillette de nos Clairettes.

Telles sont, *rapidement résumées*, les bizarreries du climat méridional en 1929.

— Comme l'année précédente, j'ai d'abord considéré le sol, parce que c'est lui qui, après la climatologie, exerce la plus grande influence, par son exposition et par sa composition.

— Le cépage *Clairette* greffé sur *Riparia Gloire*, est parfaitement bien adapté aux deux premières catégories de terrains pour donner des produits de choix. Aucune amélioration améliorante n'est à essayer dans cette voie. Nous sommes suffisamment documenté sur ce point.

A noter cependant que la « finesse » des vins récoltés sur les marnes blanches est caractéristique par son bouquet, très délicat. Le diluvium cénevol, à terrain argileux ou caillouteux, de couleur rouge, communique au vin de « Clairette » un autre caractère, plus mâle, plus rude. C'est un grand vin qui impressionne beaucoup le buveur et constitue, soit un vin sec, apéritif de grande valeur, soit un vin doux, de dessert remarquable.

— Comme nous pouvons le remarquer sur le tableau ci-joint, les rendements ne sont pas très élevés vis-à-vis des autres cépages méridionaux, mais j'estime que ces chiffres, dus à une culture très attentive, représentent encore cette année un maximum qu'il ne faut pas essayer de dépasser.

— Dans ce tableau, l'appréciation du « non sucre » (matières pectiques, glycerines, gommes, etc.), *par différence* peut être critiquée. J'estime que l'erreur peut être insignifiante pour le praticien à côté de l'originalité de ces chiffres qui sont en rapport intime soit avec l'état de la vendange, c'est-à-dire avec les dégâts occasionnés par l'eudémis, soit avec le degré de maturité du raisin. A part cette appréciation peu rigoureuse tous les autres dosages ont été effectués par les méthodes officielles.

Le degré alcoolique aurait pu être plus élevé, il atteint facilement 14°, mais comme c'est l'acheteur qui avait fixé la date de la cueillette, nous nous sommes conformés à ses désirs. D'ailleurs, dans ce cas, nous n'avions aucun intérêt à attendre, au contraire.

L'acidité n'est pas très élevée dans les raisins de « Clairette » simplement « mûrs », mais ce défaut disparaît vite si le vent du Nord vient caresser les grains qui se rident en se desséchant convenablement ou si, au contraire,

Caractéristiques des Moûts de « Clairette » de la Récolte 1929.

DATES des cueillettes	TERROIRS	ANNÉE de la plantation	MOUTS FILTRÉS: Densités à 15° C.	Sucres gr. p. lit.	Sucre (Fehling)	Alcool corresp'	Non sucre	Acidité (ac. sulf.) gr. p. lit.	RENDEMENT à l'hectare	ÉTAT DE LA VENDANGE et Observations
	I. Marnes blanches — Jaunes ou bleues — en coteau (40 à 60 o/o de calcaire).									
24 Sept.	La Roquette-haut	1890	1102	242	212	12°5	30	4,6	26hl	raisins eudémisés — grains mous — pluie.
25 —	— bas	1886	1101	239	239	14,1	0	5,2	24	taille généreuse sur vieilles souches arborescentes — pulvérisations d'arsenite de cuivre.
— —	Aspiran-Roujac	1890	»	»	»	14,1	»	4,5	40	communiqué par M. Soulairol.
	II. Terrains rouges ± caillouteux du diluvium alpin, en oôteau (0 à 4 o/o de calcaire)									
16 Sept.	Gisses-Clapas	1900	1103	244	216	12°7	28	6,5	25	champ d'essais avec *témoins non traités* — moitié « bourrets » sur Rupestris.
16 —	Gisses-St-Marcel	1893	1089	207	200	11,8	7	5,7	49	grains dorés et brunis — très belle récolte.
17 —	— — bas	—	1088	204	200	11,8	4	5,2	—	traités à la bouillie cupro-calcique-arsenicale (arsenite de cuivre) et poudrages (poudres invertes), mais — cueillette sous la pluie.
19 —	— — —	—	1091	212	208	12,2	4	4,9	—	
— —	— — haut	—	1096	226	224	13,2	2	5	—	
20 —	Puech-Redon	1895	1111	266	260	15,0	6	4,7	51	
— —	— —	—	1103	244	236	14,0	8	4,9	—	
17 —	St-Robert	1892	1107	255	247,6	14,5	7,4	4,5	20	a souffert de la sécheresse — couche mince de sable — sur argile — pluie.
— —	Yeuses	—	1108	258	247,6	14,5	11,6	6,2	32	terre forte — pluie.
— —	Aspiran	»	»	»	»	15,0	»	4,1	40	communiqué par M. Soulairol.
— —	Adissan	»	1120	290	»	17,1	»	5,2	27	lot de la Cave Coopérative d'Adissan — Communiqué par M. Iché.
— —	—	»	1113	271	»	16,0	»	5,1	35	» »
24 —	Adissan-Rec	1890	1137	235,3	306	18	29,3	4,2	24	taille très sévère — eudémis
— —	Lasaubau III	1888	1114	274	255	15	19,0	6,5	31	terre forte — eudémis.
— —	Les Cresses	1902	1123	298	289	17	9	5,6	18,5	sur cailloux — eudémis — grains secs.
	III. Terrains ± caillouteux dss alluvions anciennes, en terrasses (10 à 20 o/o de calcaire)									
22 Sept.	Lasaubau I	1897	1109	260	207	12°2	53	5,7	34	vendange eudémisée et pourriture grise — raisins verdâtres. terrain trop riche — exposition ne convenant pas au cépage « Clairette ».
23 —	— II	1919	1091	212	207	12,2	5	6,4	30	eudémis.
23 —	— II	»	1094	220	210	12,3	10	6,4	30	eubémis.

le botritis, favorisé dans son développement par un vent humide déshydrate, en partie, les baies roussies. Dans ce cas le moût est très sirupeux.

Par la suite, une éthérification et une matérisation puissantes assureront rapidement au vin de « Clairette » une vieillesse remarquable.

Marcel BIRON,
Ingénieur agricole, propriétaire à Paulhan.

APPLICATION DE LA LOI DU 1er JANVIER 1930

SUR LES VINS, EN CE QUI CONCERNE LA VENTE DES VINS EN BOUTEILLES.

Le Président de la République française,

Sur le rapport du président du conseil, ministre de l'intérieur, du ministre du commerce et de l'industrie et du ministre de l'agriculture,

Vu la loi du 1er janvier 1930 sur les vins ;

Vu la loi du 13 juin 1866 sur les usages commerciaux ;

Vu la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, modifiée et complétée par les lois du 5 août 1908, du 28 juillet 1912, du 31 décembre 1921 (art. 128) et du 21 juillet 1929 ;

Le conseil d'Etat entendu,

Décrète :

Art. 1er. — Il est interdit, sous réserve des dispositions du paragraphe 3 de l'article 2 ci-dessous, de mettre en vente ou de vendre des vins autres que les vins mousseux, les vins importés en bouteilles et les vins destinés à l'exportation, dans des bouteilles autres que :

1° Les bouteilles bordelaise, bourguignonne et mâconnaise, dont le type et la capacité sont indiqués au tableau annexé à la loi du 13 juin 1866 sur les usages commerciaux ;

2° Les bouteilles qui correspondent aux caractéristiques suivantes :

Type	Capacité minima en centilitre
—	—
Double litre	200
Litre	100
Demi-litre	50
Saint-Galmier	90
Anjou	75
Demi-Anjou	37,5
Fillette d'Anjou ou de Touraine	35
Vin du Rhin	72

La capacité indiquée aux 1° et 2° du paragraphe ci-dessus est celle du récipient mesurée au ras du goulot à la température de 15 degrés centigra-

des. Cette capacité s'entend avec une tolérance de 2 p. 100 en plus ou en moins.

Art. 2. — Un délai de six mois, à partir de la publication du présent décret, est accordé aux intéressés pour se conformer aux dispositions de l'article 1er ci-dessus.

Toutefois, ce délai est réduit à deux mois pour les bouteilles du type Saint-Galmier.

A l'expiration des délais susvisés, il ne pourra être fait usage de bouteilles dont l'apparence extérieure répond aux types indiqués à l'article 1er, mais qui n'ont pas le minimum de capacité légale ou réglementaire, qu'autant que ces bouteilles porteront une marque ou une étiquette indiquant leur capacité.

Au cas où, conformément au paragraphe précédent, il sera fait usage d'une étiquette, celle-ci pourra porter, indépendamment de l'indication de la capacité minimum, l'indication du degré alcoolique du vin, dans le cas où cette inscription est obligatoire.

Art. 3. — Les dispositions du présent décret ne sont pas applicables :

1° Aux bouteilles contenant des vins provenant de récoltes antérieures à la publication du présent décret et mis dans lesdites bouteilles avant cette publication ;

2° Aux récipients autres que les bouteilles tels que carafes, brocs, pichets, etc., dans lesquels les vins de consommation courante sont servis par le vendeur pour être consommés sur place.

Art. 4. — Les dispositions du présent décret sont applicables à l'Algérie.

Art. 5. — Le président du conseil, ministre de l'intérieur, le ministre du commerce et de l'industrie et le ministre de l'agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* et inséré au *Bulletin des lois*.

Fait à Paris, le 15 février 1930.

Gaston DOUMERGUE.

Par le Président de la République :

Le Président du Conseil, Ministre de l'Intérieur,
André TARDIEU.

Le ministre du commerce et de l'industrie,
P.-E. FLANDIN.

Le ministre de l'agriculture,
Jean HENNESSY.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Congrès International de la Vigne et du Vin à Oran. — On nous communique qu'à l'occasion des fêtes du Centenaire de l'Algérie, un Congrès International de la Vigne et du Vin où seront traitées toutes les grandes questions qu'intéressent la Viticulture mondiale et le Commerce International (scientifiques, économiques, et législatives). aura lieu à Oran, fin mai.

Ce Congrès est placé sous le patronage officiel du Gouvernement Français,

du Gouvernement Général de l'Algérie, de M. le Ministre de l'Agriculture et est organisé par le Commissariat des fêtes du Centenaire. La Fédération des Syndicats Agricoles de l'Oranie, et le Syndicat des Œnologues et Œnotechniciens du Sud-Ouest de la France et du Nord de l'Afrique qui fusionne son Congrès annuel avec celui d'Oran.

En temps voulu, tous renseignements seront communiqués aux intéressés par la voie de la presse. On peut d'ores et déjà s'inscrire et demander tous renseignements en écrivant à M. Philippe Malvezin, président du Comité Métropolitain d'Organisation, 71, rue de la Course, à Bordeaux Tél. : 80-422 ou à M. J.-B. Jacob, 24, rue Toussaint-Louverture, à Bordeaux, secrétaire général.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Quelques demandes de gros à gros en réassortiment se sont produites ces jours derniers dans les Entrepôts parisiens. On a pu ainsi traiter quelques lots, en vins rouges du Midi 8° de 125 à 130 fr., en 9° de 130 à 140 fr., en 10° de 140 à 155 fr., en 11° de 160 à 165 fr. Des vins blancs du Centre ont été payés aux environs de 145 fr. pour des 9°. Des vins d'Algérie 12° ont été offerts à 180 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares ou quais de Paris.

Les ordres de la clientèle sont toujours peu importants chacun ; elle semble encore espérer des prix plus bas que ceux qu'il est possible de faire actuellement.

GARD. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 17 février	Cours du 24 février
—	—	—	—
8°..................			
8 à 9°................	125	8,00 à 8,50	Aramon 7,50 à 8,50
9 à 10°................	à	8,50 à 9,50	Montagne 8,50 à 9,50
11°..................	160	9,50 à 10,50	Costières 9,50 à 10,50
11 à			
Rosé, Paillet, gris....	15,50		
Blanc Bourret.........			

Vins à distiller : 4,50 le degré.

Alès. — Cours officiel du 21 février 1930. — Section des vins et spiritueux — Vin rouge Aramon 60 à 70 francs l'hecto ; vin rouge coteaux, 70 à 90 fr. suivant qualité.

HÉRAULT. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 18 février	Cours du 25 février
—	—	—	—
8°....................	132		
9°....................	à		
10°....................	165	55 à 75	8·5 à 10·5 55 à 75
11°....................		72 à 110	9 à 11·5 72 à 110
Rosé.................	16 à 17		
Blanc de blanc.........			

Côte de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : 8 à 10 fr. 60 — Même fermeté que la semaine dernière.

Montpellier. — Le Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.), 16, rue de la République, à Montpellier, nous communique les ventes suivantes qui lui ont été adressées et communiquées :

Crespian-Montmirat : 800 hectos, vin rouge, 9°3, à 80 francs l'hecto. — Fons : 72 hectos, vin rouge, 9°5, à 85 fr. l'hecto ; 80 hectos, vin rouge, 9°5, à 85 francs l'hecto ; 94 hectos, vin rouge, 9°5, à 90 fr. l'hecto. — Lunel-Viel : un wagon-réservoir, vin rouge, 10°, à 80 fr. l'hecto. — Mauguio, 500 hectos, vin rouge, 9°, à 75 francs l'hecto. — Fabrègues, 140 hectos, vin rouge, 10°, 100 francs l'hecto.

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 14 février	Cours du 21 février
8°	15,00 à 16,50		
9°		7,50 à 11,00	7,50 à 10,50
10°	le degré		
11°			
Vins rosés 8°			
Vins blancs			

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges, de 8 fr. à 10,50 le degré, suivant qualité.

Les transactions sont plus actives et révèlent une légère tendance à la hausse.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 23 février 1930 : Vins rouges, de 9,00 à 10 fr. 50 le degré.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 16 au 23 février 1930 :

Récolte 1929. — Vins rouges, 7,50 à 8,50 le degré ; bourrets et picpouls, 10 à »« fr. »» ; clairettes, «« à «» fr. ; rosés, 8 à »».

Carcassonne.— Semaine du 15 au 22 février 1930 :

Vins rouges, 8,00 à 10,50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. (Commission des cours. — Vins rouges : de 7 à 10 degrés, de 9,50 à 11 fr. le degré ; de 10 degrés et au-dessus, de 10 à 12,50 le degré.

Observations.— Reprise des affaires, cours légèrement améliorés. Alcools, cours en hausse.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours moyens pratiqués du 14 au 20 février :

Vins du Narbonnais, de 8 à 10,50 le degré. Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Alcools : sans affaires signalées.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 9 fr. 00 à 11 fr. 00

Corbières, de 10 à 12 degrés, de 9 fr. 00 à 11 fr. 00

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 15 février		Cours du 22 février	
8°					
9°	130		7,50		7,50
10°	à	8 à 12°	à	8 à 11°	à
11°	180		9,50		9,50
11 à 13°					
12°					

Perpignan. — Cours des vins du 22 février, cote officielle de la Chambre d'agriculture.

Vins : rouges, 9 à 10 francs le degré, suivant qualité et conditions de retiraison.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 19 février 1930. — Région, rouge 9 à 10· 8,00 à 9,50 ; blanc, 9,00 à 10; rosé, 9,00 à 10 l'hecto-degré, suivant qualité.

Confédération des coopératives de Provence. Bureau à Velaux. — Vente des vins. — *Fédération du Var.* — Cabasse, 443 hl. rouge, 9°7, 85 fr. ; Carnoules, 1.300 hl. rouge, 10°5, 90 fr. ; Fox-Amphoux, 560 hl. rouge, 10°6, 90 francs ; La Londe, 1.000 hl. rosé, 11°5, 10 fr. le degré ; 1.000 hl. rouge, 10°3, 9 francs le degré ; Le Luc, 500 hl. rouge, 10°, 90 fr. ; La Crau, 515 hl. rouge, 10°3, 90 fr. ; Montfort Vign., 1.000 hl. rouge, 10°5, 90 fr. ; Neoules, 800 hl. rouge, 10°6, 106 fr. 50 ; Roquebrune, 12.000 hl. rouge, 9°5, 90 francs ; Rocbaron, 500 hl. rouge, 10°8, 100 francs ; Puget-Ville, 300 hl. rouge, 11°5, 105 francs ; 600 hl. rouge, 11°5, 115 francs ; Saint-Julien, 800 hl. rouge, 9°6, 82 francs ; Taradeau, 800 hl. rouge, 10°7, 101 francs ; Varages, 620 hl. rouge, 10°2, 90 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Fuveau, 200 hl. blanc, 10°5, 100 fr. ; Pelisanne, 850 hl. rouge, 9°4, 86 fr. ; Saint-Andiol, 300 hl. rouge, 9°, 85 fr. ; 750 hl. rouge, 9°, 85 francs.

DORDOGNE. — **Périgueux.** — Il se fait peu d'affaires dans les différentes régions de notre département. Dans les vignobles qui sont situés autour de Périgueux, et où se récoltent des vins de consommation courante il reste encore pas mal de marchandise à la propriété et la baisse qui est survenue, comme dans les autres départements, ne semble pas avoir beaucoup stimulé les acheteurs.

Dans la région de Bergerac, la situation est à peu près analogue. Alors que la très belle qualité des vins devrait aider, semble-t-il, à la vente, il ne se fait que des échanges clairsemés et la tendance a manqué de soutien. Dans les sortes ordinaires, on a même traité en 80 et 100 fr. le degré-tonneau.

INDRE-ET-LOIRE. — **Pocé-sur-Cisse.** — Rien de changé depuis notre dernier Bulletin du 1er courant, cependant le prix de 100 francs l'hecto pour nos rouges Touraine et Côtes-du-Cher 8°5 environ, semble devoir être accepté par la propriété, des offres à 90 fr. n'ont donné lieu à aucune transaction.

VAUCLUSE. — **Pertuis.** — Le mauvais temps continue, les travaux sont suspendus, les plantations aussi ; malgré la surproduction, on ne s'arrête pas dans notre région. C'est encore à la vigne que l'on doit ses ressources, même au cours actuel. Ces jours-ci, il a été vendu 10.000 hec., entre 9 et 10 f. le degré, à des maisons de Nimes et Paris. Nos vins ont autant de valeur que les costières, et, plus chargés en couleur, font en moyene 9 à 11 degrés.

La casse commence à se faire sur certains vins. Quelques parties chez les propriétaires vont être livrées à la distillation.

ARDÈCHE. — **St-Péray.** — Le commerce de Saint-Péray vient d'acheter, dans ces dernières semaines, les quantités suivantes : 200 hectos en Saint-Péray blanc de Roussette, dans les prix de 800 à 850 fr.; 50 hectos en Saint-Péray blanc, de Syrah ou autres plants rouges à jus blanc, tel que Rivier, Pinot et Gamay, dans les prix de 545 à 600 fr. Il s'est également traité quelques affaires en Saint-Péray blanc de Roussette, en provenance de Gudnerand, dans les prix de 600 à 650 fr. Le tout s'entend pour la récolte 1929, en pièce de 200 litres nue.

LOIRET. — **Orléans.** — (Cote off. court. asser.). — Vin rouge du pays. Gris-Meunier, 380 à 450 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 250 à 300 fr. Vin blanc de Blois, 190 à 240 fr. les 228 litres.

ALGÉRIE — Alger. — Du 15 février 1930.

Vin rouge, 1er choix, 8,50 à 9,00 ; 2e choix, 7,50 à 8,00 ; 3e choix, 6,»« à 7,25 le degré.

Oran. — Du 15 février 1930 :

Vin rouge : 6,»» à 7 fr. 50

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «»» à »«« fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à «»« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, »»» à »«« ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 675 à 700 fr. ; marc, 550 à 575 fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce*. — 25 février 1930.

	courant	mars	mai-juin
Blé	131 75-132 P.	132,25 P.	131,50-131,25 P.
Seigle .	75 N.	78 N.	82 N.
Avoine noire	......	....	......
Avoine	74 P.	74,50-75 P.	76,25 P.

New York. — 12 février :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver..........	138 3/4	122.34	131 32	— 0.61
Juillet....................	...., ./.	.....	......	....
Septembre.................	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre..................	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp.................	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ««» •/• c. le bushel («.« fr. »» les 100 kil. bigarré durum ««« •/» cents («»« fr. «»).

Alger. — 15 février 1930.

Blé tendre colon 1er choix, 148 à 150 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 140 à 141 fr.
Blé dur colon, 163 à 164 fr
Orge colon, 72 à 73 fr.
Avoine d'Algérie, 73 à 74 fr.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 120 à 123 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 124,«» à 128,«» ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 27 à 0,00. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, «.« à »»» fr ; sulfate cuivre neige, 340 à 345 fr.; superphosphate minéral 14, 29,50 à 31,50 ; sulfate de fer, 30 à 35 ; logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 16 au samedi 22 février 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche ..	1.7	—2.2	2	0	»	0.6	6.0	—4.8	2	4	»	»
Lundi	3.1	—2.3	6	«	«	«	7.0	—4.8	1	6	«	«
Mardi	4.1	—1.9	3	0	»	«	9.3	—4.8	3	3	»	«
Mercredi ...	5.9	—1.2	4	1	»	«	6.0	—4.0	5	1	»	«
Jeudi.......	11.0	—0.8	5	8	«	»	9 0	—6 4	6	2	«	»
Vendredi ...	9.1	2.4	6	3	«	«	2.4	—5.9	8	1	»	«
Samedi.....	7.8	3.4	6	»	1.3	»	6.5	—0.5	1	6	1.0	«
Total....					129.3	67.7					148.0	64.6
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche ..	7.0	—0.2	3	1	«	»	2.1	—4.5	«	»	«	»
Lundi	10.8	—2.0	6	4	5.6	«	2.9	—6.0	«	«	«	»
Mardi	7.4	—1.4	7	3	»	»	4.0	—5.2	«	»	«	«
Mercredi	4.6	—3.0	9	5	3.5	»	5.6	—3.3	3	1	»	«
Jeudi.......	11.8	—1.5	9	7	»	»	6.5	—2.7	3	0	»	«
Vendredi ...	11.1	2.5	11	7	0.4	»	8.2	—1.8	«	»	trac.	»
Samedi.....	10.2	4.4	»	«	»	»	10.0	—0.2	»	»	0.1	«
Total....					242.1	140.1					179.9	12.3
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	2.1	—3.2	3	0	»	2	3.4	—3.5	2	3	»	1
Lundi	—0.6	—5.3	4	2	5.0	«	—0.2	—2.9	3	8	trac.	»
Mardi	4.5	—6.2	3	9	6.4	«	5.3	—4.4	1	7	»	«
Mercredi....	5.8	—6.5	5	6	»	«	6.7	—4.5	1	5	«	«
Jeudi.......	8.1	—3.2	6	6	»	«	7.9	—4.1	0	4	«	»
Vendredi ...	6.2	2.3	6	4	0.3	«	8.6	0.2	1	3	0.3	«
Samedi.....	9.6	1.8	4	2	«	»	11.2	1.3	«	»	trac.	«
Total....					75.8	35.3					124.8	34.4
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	7.8	—0.7	9	5	»	3	14.3	3.5	9	2	«	»
Lundi	6.6	1.0	4	2	1.2	«	7 9	5.8	6	3	6.9	«
Mardi	8.0	0.8	7	6	0.1	«	10.3	5.2	9	1	23.2	»
Mercredi...	5.7	—1.6	9	8	1.4	»	12.0	4.4	11	5	0.3	»
Jeudi......	11.4	—0.8	11	7	«	»	12.0	2.5	10	4	trac.	5
Vendredi ...	12.7	0.6	12	9	»	»	12.1	7.0	11	5	8.5	«
Samedi	10.9	4.3	4	2	3.0	«	10.9	6.0	6	3	7.5	»
Total...					255.9	96.5					204.8	23.2
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	7 9	—0.3	8	4	0.4	1	8.9	5.0	9.3	2.9	«	»
Lundi	6.2	2.4	5	4	5.6	»	6.9	2.7	11.5	3.9	«	»
Mardi	4.6	4.0	8	2	4.7	«	7.0	—0.4	12.1	2.5	«	»
Mercredi ...	8.1	0.8	10	6	0.8	«	9.8	1.1	12.9	2.1	»	»
Jeudi.......	7.5	2.8	»	9	»	»	6.9	—1.8	12.5	1.1	»	»
Vendredi ...	13.1	—1.0	13	7	«	»	10.9	—2.1	9.9	1.2	»	«
Samedi.. ..	9 0	2.8	5	1	0.3	«	»	2.3	12.9	5.9	«	»
Total. ..					146.8	63.2					253.0	299.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	9.6	4 2	11	9	20.9	»	12.0	7.8	15.4	5.7	1.6	2.9
Lundi....	8.8	4 8	1	5	44.8	»	15.3	6.3	16.0	8.1	»	18.8
Mardi......	7.1	5.5	15	9	40.5	»	15.8	2.9	16.3	8.6	»	»
Mercredi. ..	9.7	4.4	«	7	5.8	»	16.0	4.7	14.9	6.4	0.9	4.2
Jeudi	7.8	6 1	17	8	14 7	»	14.2	7.5	13.0	7.1	2.5	9.5
Vendredi....	12.6	8.3	10	6	28.7	»	15.2	1.9	15.6	7.0	«	1.6
Samedi	11.5	2.8	1	5	»	«	14.8	5.7	12.5	7.8	0.5	6.3
Total					309.4	44.3					195.3	244.1

Observations. — Hiver. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**